

Bananen-Nuss-Nougat-Muffins mit Eierlikör-Topping

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Zutaten für die Muffins:

2 Bananen (am besten schon schön reif)
250 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron
50 g Schokostreusel
1 Ei
120 g Zucker
80 ml Öl
150 g Nuss-Nougat-Creme
100 ml Bananenmilch

Zutaten für das Topping:

8 bis 10 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
175 g Butter
175 g Puderzucker
150 g Frischkäse

Zubereitung

Zubereitung der Muffins:

Backofen auf 190°C vorheizen und Muffinblech oder -förmchen gut einfetten.

Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Mehl, Backpulver, Natron und Schokostreusel in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker, Öl, Nutella, Bananenmilch und Bananenmus schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen. Nach dem Backen aus den Förmchen lösen und erkalten lassen.

In der Zwischenzeit das Topping zubereiten:

Die weiche Butter kurz geschmeidig rühren und dann nacheinander Puderzucker, Frischkäse und Eierlikör dazugeben. Alle Zutaten immer nur so lange rühren, bis sie eine homogene Masse ergeben. Durch die Zugabe des Eierlikörs könnte die Creme ein wenig zu flüssig werden. In dem Fall solange im Kühlschrank kühlen bis das Topping etwas fester geworden ist. Anschließend mit einer Spritztüle auf die kalten Muffins auftragen.

Leser-Tipp

Das VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Topping schmeckt auch hervorragend zu anderen Kuchen!



[Link zum Rezept: Bananen-Nuss-Nougat-Muffins mit Eierlikör-Topping](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de